



JOSEPH MELLOT
500 ANS D'HISTOIRE

SANCERRE BLANC LA GRANDE CHÂTELAINE 2022

L'expression du Sauvignon blanc sur terroir de Caillottes : ample et fruité.



VIGNOBLE

Terroir : argilo-calcaire « Caillottes »
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 2,4 ha
Âge des vignes : 35 ans
Culture : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUE

Hiver : Doux et quelques gelées
Printemps : Précoce et chaud
Été : Sec et caniculaire
Automne : Chaud et pluvieux

Date de vendanges

Début septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Vinification : en barriques de chêne grains fins des forêts de Bertranges et de St Palais
Elevage : 11 mois en fût avec bâtonnage régulier des lies puis séjour de minimum 8 mois en cuve.



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets dorés. Nez riche aux notes de pêche jaune et de mirabelle, rehaussées de quelques notes vanillées et toastées. Le vin emplit la bouche avec élégance et puissance pour révéler une vaste palette aromatique faite de fruits jaunes, de toasté et de minéralité. Une agréable fraîcheur vient accompagner la finale, longue et persistante.



ACCORDS METS VINS



La complexité de ce vin accompagnera à merveille des plats comme une lotte au safran, un chapon aux agrumes et un vieux Comté.

Température de service : 8° C.

RÉCOMPENSES



Médaille d'Or

- Concours Mondial du Sauvignon + Révélation France

